

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2015 - blanc

magnum



Cette cuvée de référence chez Pellé naît sur une belle parcelle de 5 hectares, exposée au Sud et au Sud-Ouest. La vigne d'une trentaine d'années jouit d'un bon ensoleillement qui confère au raisin haute maturité et concentration. En outre, le sol est mince (40 centimètres environ) et laisse vite place à la roche-mère de marnes kimméridgiennes.

Le système racinaire de la vigne est totalement imprégné par ces calcaires actifs et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment. Encore une fois, la maîtrise et la précision des élevages sont admirables : ils combinent avec habileté cuves inox, cuves tronconiques et demi-muids, au service de l'expression la plus juste possible du fruit et le sol.

C'est bien l'empreinte du terroir, parfaitement intacte et d'une belle énergie, tout comme l'irrésistible gourmandise du fruit qui nous frappent d'emblée lorsque l'on redécouvre ce Menetou-Salon parfaitement à son apogée : un vin de plénitude et de profondeur, de charme et de gourmandise presque coupable.

Des arômes mûrs montent du verre en volutes larges et denses, avant même son agitation. On pense immédiatement à des confitures de mirabelle ou d'abricot cuites au chaudron, mais aussi à un coulis de poire, une pomme au four, des noisettes ou des amandes grillées, à quelques succulentes viennoiseries juste sorties du four. Des notes de beurre manié et de madeleine précèdent l'éclosion d'une touche florale lascive, évoquant miel de genêt, lys et muguet. Sans parler d'une trame crayeuse et fumée qui plane maintenant au-dessus du verre. Quelle complexité !

La bouche est ample et extrêmement savoureuse : c'est une montagne de fruits et d'agrumes qui roule maintenant sur les papilles. On retrouve nos fruits blancs compotés, le citron vert, l'orange et le pamplemousse, complétés d'une touche de poivre vert et d'herbes aromatiques marinées. On reconnaît la coriandre, la menthe, la verveine et l'estragon. On finit sur une note exotique entre fruit de la passion et goyave. C'est tout simplement irrésistible. La finale imbrique l'acidité expressive des agrumes et l'imprégnation calcaire. Persistance phénoménale pour ce Menetou-Salon qui ravira aussi les amateurs de grands Bourgognes !

Laissez-vous embarquer autour d'une aile de raie aux câpres ou d'une barbue à l'oseille. Autre option, plus terrienne, qui devrait tout aussi bien fonctionner avec ce Menetou-Salon idéalement mûri, un sauté de veau

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux girolles accompagné de pâtes fraîches ou un poulet à la crème à l'estragon servi avec une purée de pommes de terre et des salsifis au jus. En fin de repas, Brie de Meaux et Reblochon sont tout indiqués. Imparable.

Quantité limité à 3 magnums par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : complexe et voluptueux : confitures de mirabelle ou d'abricot cuites au chaudron, coulis de poire, pomme au four, noisettes et amandes grillées, viennoiseries, beurre manié, madeleine, miel de genêt, lys et muguet, trame crayeuse et fumée.

Bouche : ample et savoureuse, fruits blancs compotés, citron vert, orange, pamplemousse, poivre vert, herbes aromatiques marinées (coriandre, menthe, verveine, estragon), fruit de la passion, goyave. Finale entre acidité des agrumes et imprégnation calcaire.

Accords mets-vins : Une aile de raie aux câpres ou d'une barbie à l'oseille. Autre option, un sauté de veau aux girolles accompagné de pâtes fraîches ou poulet à la crème à l'estragon servi avec purée de pommes de terre et salsifis au jus. Brie de Meaux et Reblochon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique